

Halsnæs Bryghus

Formandens beretning

2016

Ordinær generalforsamling lørdag den 20. maj 2017.

Ved formand Jens-Ole Pedersen.

Dirigenten plejer altid at takke for en udtømmende/detaljeret beretning, hvilket formentlig betyder, at beretningen var lige lovlig lang! Jeg har derfor forsøgt at gøre årets beretning en lille smule kortere end normalt, hvilket jo faktisk burde have været muligt i betragtning af at 2016 - for en gangs skyld - var et år uden de helt store begivenheder, det vil sige, uden nye udvidelser eller konkrete byggeplaner - uden planer om aktieudvidelser osv.

2016 blev således et år hvor vores dygtige medarbejdere i langt højere grad kunne koncentrere sig om det egentlige, nemlig driften og den fortsatte udvikling af Halsnæs Bryghus. Det betyder dog ikke, at det har været et kedeligt år, tvært imod! 2016 blev (igen) et spændende år med masser af aktivitet i vores bryghus. Knap 30 forskellige arrangementer blev det til, spændende fra musik (masser af musik!), over vinaftener til julefrokoster osv. Og resultatet af anstrengelserne udeblev da heller ikke. Vi kan således på dette års generalforsamling IGEN præsentere et rekordregnskab.

Det er igen i år overladt til Dennis på hans sædvanlig professionel og charmerende vis at præsentere tallene for jer, og jeg skal på ingen måde forsøge at tage den fornøjelse fra Dennis. Jeg kan dog ikke lade være med at nævne bare et par enkelte tal. Omsætningen er steget fra 11,6 mill. i 2015 til 14,6 mill. i 2016 (stigning på 26 %), overskuddet efter skat er samtidig steget fra 396T til 591T (stigning på 49 %). Der er fortsat styr på dækningsgraderne, og likviditeten har været mere end bekvem. Så det går altså fortsat rigtig, rigtig godt for jeres bryghus.

Jeg tror dog måske, at vi må erkende, at vi ikke fortsat kan forvente stigningstakter i den størrelsesorden hvert år. Det skal dog bestemt ikke forstås sådan, at nu har vi nået det, vi ville, og at vi er løbet tør for ambitioner. Tværtimod. Men vi har jo været igennem nogle ret kraftigere udvidelser af café og køkken gennem de seneste år, og spørgsmålet er jo om vi - eller rettere sagt I - ønsker at selve kerneforretningen, nemlig caféen egentlig skal være meget større. For kan vi fortsætte med at udvide så voldsomt, og så samtidig bevare det koncept, den intimitet og den hygge, som vi alle sammen (ikke mindst uden for højsæsonen) sætter så stor pris på?

Det betyder jo ikke at vi skal stoppe med at udvikle Bryghuset, for det ville være katastrofalt. Men jeg tror, at det med fordel kan ske inden for konceptet og stort set inden for de nuværende rammer. Vi kan stadig øge omsætningen i de stille måneder med diverse

aktiviteter uden at det går ud over konceptet. Vi ser f.eks. også en pæn øgning på selskaber, mad ud af huset og ikke mindst vores weekend brunch. De tre elementer udgør nu ca. 15 - 20% af omsætningen og kan givetvis udvikles yderligere. Så der er fortsat masser af udviklingsmuligheder.

Som nævnt, så har vi jo gennem de seneste år foretaget ganske store udvidelser af caféen og ikke mindst køkkenet. Til gengæld har vi jo ikke investeret noget af betydning i selve bryggeridelen. Vi er i bestyrelsen af den opfattelse, at det er utrolig vigtigt, at der brygges øl i huset. Vi er jo trods alt et bryghus. Ikke desto mindre er der faktisk gæster, som er af den opfattelse, at der slet ikke brygges her i huset. Og intet kunne jo være mere forkert. Thomas brygger jo rent faktisk noget helt fantastisk øl på vores gamle bryganlæg, og det er i den forbindelse jo skønt at bemærke, at der også i 2016 blev lanceret mange skønne nye øl på Bryghuset, - jeg nævner bare i flæng Påske IPA, Port Hundested, HB7, September IPA og Gingerbells. Nogen vil måske endog kunne genkende Påske IPA'en, som på grund af den enorme succes, nu er blevet indlemmet i vores faste program under navnet Vipstjert (det er faktisk første gang i mange år, at det faste sortiment er blevet udvidet).

Vi må dog konstatere, at vores gamle bryganlæg (som i sin tid blev købt meget billigt ud af et konkursbo, efter at det faktisk var besluttet helt at droppe bryggeriet!) virkelig ER meget, meget gammelt og bestemt ikke tidssvarende. Det er simpelthen for besværligt og arbejdskrævende at producere øl på anlægget. Det er derfor bestyrelsens opfattelse, at vi nu er nået der til, hvor vi simpelthen skal have gjort noget ved bryganlægget. Vi forestiller os et projekt i to dele.

Første del er simpelthen en opgradering af det eksisterende anlæg indenfor de eksisterende rammer med udskiftning af de gamle tanke til mere moderne og tidssvarende combi tanke og lidt andre småforbedringer. Dette vil gøre Thomas' s arbejde væsentlig lettere og sikrere (mindre rengøring og omhældning fra tank til tank). Der er ikke tale om nogen større investering, og vi kan formentlig uden problemer selv finansiere denne lille forbedring.

Det er til gengæld fortsat lidt mere usikkert hvordan anden del af projektet skal gennemføres. Det ligger dog fast, at vi gerne vil åbne mulighed for, at der kan brygges væsentlig mere øl i huset. For det første er vi som tidligere nævnt af den helt klare opfattelse, at det er et helt afgørende element i bryghusets koncept og den fortsatte udvikling, at vi også fremover kan byde på spændende øl brygget in house, og for det andet er der faktisk også god økonomi i at brygge selv. Derfor kigger vi i øjeblikket lidt på mulighederne for at foretage en udbygning/udvidelse af selve bryggeriet. Vi har faktisk endog overvejet muligheden for ligefrem at investere i et nyt bryggeri, som kunne producere alt vores øl, med flasketappeanlæg osv. Den tanke opgav vi dog meget hurtigt efter et besøg på

Herslev. Det er simpelthen en kæmpeinvestering og en investering med meget stor risiko (eksternt salg, markedsføring, personaleafhængighed osv.). Og selvom bestyrelsen jo tidligere har demonstreret en ganske stor risikovillighed, har vi dog her valgt at tilgodese den økonomiske ansvarlighed i relation til aktionærernes investering højere.

Det der derimod forekommer som en ganske fornuftig og overskuelig idé, er at udvide bryggeriet med en mindre tilbygning og øge kapaciteten så meget, at vi (dvs. Thomas) på en rationel måde kan producere mange flere lækre spændende specialøl, sæsonøl, evt. gæstebryggere osv. Det vil jo formentlig også medføre et ønske om forøgelse af antallet af haner i de to caféer, hvis vi skal kunne byde på såvel vores faste standard øl som de spændende lejligheds øl. Vi kan jo konstatere, at det øl, som Thomas brygger i huset, som udgangspunkt er meget meget populære.

Vi har endnu ikke færdigtænkt dette projekt, og kan heller ikke på nuværende tidspunkt sætte kroner og ører på. Det er ikke et projekt, der skal gennemføres i år, men det kunne jo eventuelt være et 2018 projekt. Lad mig for god ordens skyld slå fast, at der på ingen måde er tanker om at ændre på vores fantastiske samarbejde med Herslev. Så, nu ved I i det mindste, hvad vi går og tænker på.

Som allerede nævnt blev sommeren 2016 igen en ekstrem travl periode med rekordomsætning på Bryghuset. Det gik jo selvfølgelig ikke sporløst hen over bryghuset. Vi må også konstatere, at vi nogle gange var ved at blive løbet lidt over ende. I den forbindelse modtog vi naturligvis nogen kritik og klager. Det kan vi ikke lide, og vores målsætning er jo også, at vi skal yde den absolut bedste service over for alle gæster og til alle tider. Det kan godt være at o-klager er urealistisk, men derfor kan det jo godt være målsætningen - og det er det faktisk.

Der er derfor i løbet af vinteren blevet arbejdet intenst med at finde frem til forskellige tiltag, som skulle kunne hjælpe os til at undgå klager og oplevelse af dårlig service i den kommende turistsæson.

Køkkenet har været igennem alle processer og ændret på arbejdsgange og produktionsmetoder, hvilket allerede nu viser sig at give gode resultater, både effektivitetsmæssigt og kvalitetsmæssigt (tilpasning af menukortet i højsæsonen). Der investeret i nye Dansk kort terminaler, så man kan betale ved bordene også udendørs. Der arbejdes lige nu med at gå over til alternativ løsning på vores service terminaler (som i nuværende udgave/system ikke virker optimalt). Samtidig vil der blive installeret "tilkalde apparatur" på bordene udendørs, således at man nemt og effektivt kan tilkalde betjening, når dette ønskes. Vores unge nye timelønnede bliver ansat lidt tidligere, så oplæringen kan finde sted her inden der bliver alt for travlt. Sidst men ikke mindst vil der i højsæsonen blive åbnet for salg af øl/drikkevarer fra baren i Bolværket. Alt sammen tiltag som vi er sikre på vil øge serviceoplevelsen markant i sommertravlheden.

Nu kommer der så lidt direkte rettet mod aktionærene:

Nu går det jo som sagt ganske pænt rent økonomisk, hvilket kunne rejse et spørgsmål om aktieudbytte. Så jeg tager den lige på forhånd. Med det kæmpestore antal aktionærer vi har, de fleste med en trods alt forholdsvis begrænset investering, ville det simpelthen blive vanvittig dyrt, besværligt og ressourcekrævende at fortage en egentlig udlodning af udbytte (registrering, skat osv.). Jeg vil derfor gerne endnu en gang pege på de muligheder der allerede foreligger for at modtage udbytte.

Jeg tænker her på aktionærrabatter:

Gaveæsker 3 stk.	35.-
Gaveæsker 6 stk.	55.-
Patentflaske	75.-
Opfyldning	20.-
Fustager	100.-
Leje af anlæg	100.-
Leje af Bolværket (ved afholdelse af arrangement)	1000.-
Gratis øl til Generalforsamlingen	55.-

Mod investering på 2.500.-

3 øl til GF	165.-	6,6 %
1 gange leje af anlæg m. 2 fustager	670.-	26,8 %
- inkl. 1 gang leje af Bolværket	1.670.-	66,8 %

Jeg kender ikke andre aktieselskaber, der udbetaler udbytter i den størrelsesorden. Omkring leje af Bolværket, har der været lidt uklarhed. Lad mig for god ordens skyld slå fast, at ordningen gælder for aktionærer! Det er ok, hvis man ønsker at leje til sønnens konfirmation, eller ægtefællens 50 års fødselsdag. Men man kan altså ikke leje gratis til familie, venner og bekendte, fordi man er aktionær. Begrundelsen herfor er simpelthen, at hvis man accepterede det, kunne stort set alle i Hundested og omegn leje Bolværket gratis, for alle kender vel en eller anden, der er aktionær. Håber det er forståeligt.

I den forbindelse også lige en bemærkning omkring adgang til generalforsamlingen. Reglerne er sådan, at KUN aktionærer har adgang. Dette gælder desværre også, selvom man måske har to eller flere aktier noteret i eget navn. Man kan dog løse problemet ganske enkelt ved at få ændret ejerforholdene til en aktie, hvis man henvender sig til Mette og får noteret ændringen.

Jeg har også lovet Mette at minde om, at hun netop har udsendt "KalenderNyt" med programmet for de næste 12 måneder, det skulle nu også ligge på hjemmesiden. Det

er et helt fantastisk alsidigt og spændende program med mulighed for adskillige store oplevelser, SÅ husk nu at få tilmeldt jer til de arrangementer, I måtte have lyst til snarest muligt. For vi ved jo, at der bliver hurtigt udsolgt til langt de fleste arrangementer.

Jeg føler også, at jeg skylder aktionærerne at informere jer om, at vi i det forløbne år har forhandlet med 3F, som naturligt meget gerne så, at vi tegnede en overenskomst. Efter nogle møder har vi dog i bestyrelsen valgt at takke nej til tilbuddet fra 3F. Det har vi ikke gjort af politiske eller principielle grunde, men simpelthen fordi vi for det første ikke så nogen fordele for Bryghuset i at tegne overenskomsten, og for det andet og mere væsentligt fordi vi ikke fornemmede, at personalet var interesseret (vi har ikke p.t. ansatte, som er medlem af 3F).

Jeg vil gerne understrege, at ingen af vores fastansatte i dag har ringere vilkår, end de ville have haft med en overenskomst. Alle vores unge timelønnede aflønnes fuldt ud i henhold til de anbefalinger, der udsendes af Jobpatruljen inkl. diverse tillæg osv.. Problemet med en evt. overenskomst var således alene, at den ville være utrolig ressourcerekrævende at administrere, både administrativt og i det praktiske arbejde.

På personalesiden er der i det forløbne år ikke sket de store ændringer, dog har vi i køkkenet sidste år sagt farvel til Tommy og i stedet sagt goddag til Detlef, som jeg tror de fleste af jer kender. Vi er så imidlertid nu i den situation, at vi igen søger en ny kok til Bryghuset, idet Detlef desværre af personlige grunde har valgt at drosle lidt ned. Det er vi rigtig, rigtig kedde af, selvom vi selvfølgelig har fuld forståelse for Detlevs beslutning. Vi håber dog at vi også fremadrettet kan få glæde af Detlevs stor kvaliteter i køkkenet, om end nok i lidt mindre grad, end det har været tilfældet indtil nu. Så skulle I tilfældigvis kende en kok, som lige passer ind her på Bryghuset, så lad os det vide.

Ellers er besætning på Bryghuset jo uændret, på broen står fantastiske M&M sammen med Christina, og i maskinrummet styrer Claus slaget sammen med Susan, Elin, Michelle.

Og hertil kommer jo så naturligvis alle vores unge mennesker, som træder til her hvor sæsonen er ved at gå i gang. I har formentlig allerede mødt mange af de nye meget søde unge mennesker. Det får mig til at bringe en lille appel: Lad os alle sammen huske på, at alt nyt er svært, og der er virkelig meget nyt at lære, når man starter som ny på Bryghuset! Så når vi ser en med skiltet "Jeg er ny på Bryghuset", så husk at de ER faktisk nye - og de gør virkelig deres allerbedste. Så lad os alle der sidder her forsøge at hjælpe dem rigtig godt i gang. Et smil og lidt tålmodighed gør underværker. Så skal de nok alle sammen være helt klar, når det går rigtig løs i ferisesæsonen...

Sluttelig er der jo bare tilbage at konstatere, at 2016 blev endnu et fantastisk år for Bryghuset, og at 2017 formentlig bliver lige så fantastisk, hvis vejret ikke driller alt for

meget. Vores beliggenhed her i smørhullet på Hundested Havn og vores utrolig dedikerede medarbejdere er fortsat vore største aktiver, og tilgangen af nye kolleger på havnen skræmmer os overhovedet ikke, snarere tværtimod. Vi tror fortsat på ,at "jo mere – jo bedre". Så lad os også alle tage rigtig godt imod de nye forretninger, der etablerer sig på havnen. For de er jo med til at øge udbud og alsidigheden og gøre havnen til et endnu mere spændende sted)derfor skal I jo ikke glemme Bryghuset!!).

I glædesrusen over hvor godt det går på vores Bryghus, skal vi jo ikke her til allersidst glemme at takke dem som takkes bør:

Først og fremmest jer for jeres fortsatte fantastiske støtte. Danmarks ubetinget bedste stamkunder, uden hvem det hele jo ville være fuldstændig ligegyldigt!

Medarbejderne som året igennem knokler for at skabe Danmarks bedste Bryghus. Maise, Mette, Claus, Kristina, Elin, Susan, Detlev, Michelle, Thomas og de ca. 60 – 65 øvrige unge mennesker, uden hvem det jo ikke kunne lade sig gøre.

Tak til jer alle sammen for indsatsen.

Og til allersidst tak til mine bestyrelseskollegaer for et super godt samarbejde gennem hele 2016.

Tak